

**DRYING OR SMOKING OF SALMON BY SLICING SALMON INTO THREE FILLETS,  
SKINNING SAID FILLET LEAVING A PART OF TAIL PART SKIN AND HANGING SAID  
FISH BY PIERCING WIRE THROUGH UNSKINNED PART**

Patent Number: JP1108933

Publication date: 1989-04-26

Inventor(s): HAYANO KANICHI

Applicant(s):: KANICHI HAYANO

Requested Patent:  JP1108933

Application Number: JP19870264348 19871020

Priority Number(s):

IPC Classification: A23B4/04

EC Classification:

Equivalents:

---

**Abstract**

---

PURPOSE: To process a salmon body preventing uneven drying between the front and the back surfaces, without necessitating the processing space and apparatus, by slicing a salmon into three fillets along the backbone, peeling the skin except for the tail part and piercing a wire, etc., through the unskinned part.

CONSTITUTION: The fillet 3 of salmon sliced into three pieces along the backbone is skinned while leaving a skin 2 at the tail part. A wire 1 is pierced through the unskinned part and the meat is suspended with the wire to effect the objective processing treatment.

---

Data supplied from the esp@cenet database - I2

---

## ⑫ 公開特許公報 (A)

平1-108933

⑬ Int. Cl.

A 23 B 4/04

識別記号

府内整理番号

⑭ 公開 平成1年(1989)4月26日

C-7803-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 鮎の乾そう加工、薰製加工において、三枚に卸した鮎の身の尾の一部を残して皮をむき、皮のついた部分に針金などを通してつるして処理する工法

⑯ 特 願 昭62-264348

⑰ 出 願 昭62(1987)10月20日

⑱ 発明者 早野 貴一 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木18番地1

⑲ 出願人 早野 貴一 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木18番地1

## 明細書

## 1. 発明の名称

鮎の乾そう加工、薰製加工において、三枚に卸した鮎の身の尾の一部を残して皮をむき、皮のついた部分に針金などを通してつるして処理する工法。

## 2. 特許請求の範囲

鮎の乾そう加工、薰製加工において、三枚に卸した鮎の身の尾の部分（全体の5%～10%）を残して皮をむき、この部分に針金などを通し、たてにつるして処理することを特徴とする工法。

## 3. 発明の詳細な説明

この発明は鮎の乾そう加工、薰製加工において三枚に卸した鮎の身を尾の部分の一部の皮を残して皮をむき、針金などでかんたんに身全体をつくることによって加工する工法に関するものである。

従来、鮎の乾そう加工、薰製加工する場合、鮎の身を三枚に卸し、皮のついたまま

味付けし、つるして乾そう、または薰製にしている。しかし、この方法であると片側に皮がついていることによって、両味、乾そうに薑袋でみたよりも、また皮と身の離小串の違いから変形が大きく、さらにまた食べる時皮が完全にとれにくいうえ点があった。

この欠点を補うために皮をむいて処理しようとすると骨をつるせないため網に平にねかせて乾そう又薰製しなければならず、広いスペースと高価な設備を必要とし仕上がりが遅く、あるいは身に網目がつくなどの欠点があった。

この発明はこれらの欠点を除くために生まれたもので、それを因によって説明するといつも鮎の頭を取り、三枚に卸した片身である。1片は尾の一部を残して皮をむいた鮎の片身であり、これは(i)の針金で全体をつるすことができる。（実験の結果、この部位以外では肉質の関係から針金一本で

はつるすことができない)

この方法によると調味が均一化し乾燥も  
難易も均一化するため変形も小さく設備も  
簡単ですみ、かつスペースをとらないので  
非常に大きな経済効果が期待できる。

尚、1図のように皮を取る方法は刃物(当社で開発した「皮筋目切り工具」など)で切り離す場所の皮に筋目を入れ、従来の皮ひき機にかければ簡単にこのようにする  
ことができる。

図面の簡単な説明

4. 図の簡単な説明

1図は鰯の頭をおとし、三枚脚にした片身で尾の方を上にした図である。1図は尾の一部分の皮を残して皮をむいたものである。1.は針金、2.は皮、3.は皮をむいた身である。

1 図



II 図

